

MSC ベリッシマの食事

2024-1-19 池田良穂

クルーズにとって食事は最大の楽しみと言えます。大型船では指定されたメインダイニングだけでなく、ほぼ 24 時間オープンなビュッフェレストラン、ピザやハンバーガー等の軽食がとれる場所などがあり、気兼ねなく、いつでも食せるために空腹で困ることはない。さらに、有料のスペシャリティレストランも複数あるのが一般的です。

「MSC ベリッシマ」も同様に、メインダイニングルームとして、ポシドニア (5 デッキ後方)、ライトハウス(6 デッキ船尾端)、II シレジオ(6 デッキ左舷)と La キャティアエラ(6 デッキ右舷)の 4 ケ所あり、乗船時には、夕食をどのレストランのどのテーブルでとるかが指定されてボーディングカードに時間と場所が指定されています。そしてクルーズ期間中、給仕をするウェイターも決まっており、これは定期客船そしてクルーズ客船の時代になっても変わらぬシステムです。

今回のクルーズでの筆者らのグループは、ポシドニアに指定されており、当初はファーストシーティング(アーリーシーティング)でしたが、事前に旅行社を通して 19 時半からのセカンドシーティング(レイトシーティング)に変更をしてもらいました。

21 時からの 3 回目のシーティングもありますが、今回の航海では乗客が少なかったせいか、2 回制になっていたようでした。南地中海の人々の夕食は 20 時以降が一般的なので、地中海でのクルーズでは 3 回目のシーティングがもっとも人気が高いとのこと。3 つのメインレストランは、それぞれ雰囲気は全く異なるので、乗船した限りは全部利用してみたいというのがクルーズファンの共通の願いでしょう。それを可能とするのが朝食と昼食時で、この時はフリーシーティングで他のレストランを利用することができます。



ライトハウスレストラン



6 デッキの 3 つのレストランが配置された一画の通路



Il Ciliegis レストラン



Il Ciliegis レストラン



ポシドニアレストラン

ダイニングルームのメニューは、写真付きで日本語表示のあるたいへん分かりやすいものでした。米国育ちの現代クルーズは英語が中心ですが、欧州発祥の MSC では多言語が基本なのでしょう。かつて乗ったギリシア発着のクルーズでは 5 つの言語でメニューも、ショーの司会も行われていたことを思い出します。

大型船のメインダイニングでは、着席してメニューをもってきたら、見る前にワイン等の飲み物を頼むのが私流。担当するボーイさんが複数のテーブルを担当しているので、手がなかなか回らず、メイン料理が出た後でワインが届くという事態にもなりかねません。その後、メニューをみてオーダーすると丁度良くなります。

イタリア人のシェフなので、クルーズ客船の中では味は結構よい方だと思います。特にメイン料理の前のパスタ料理が絶品でした。

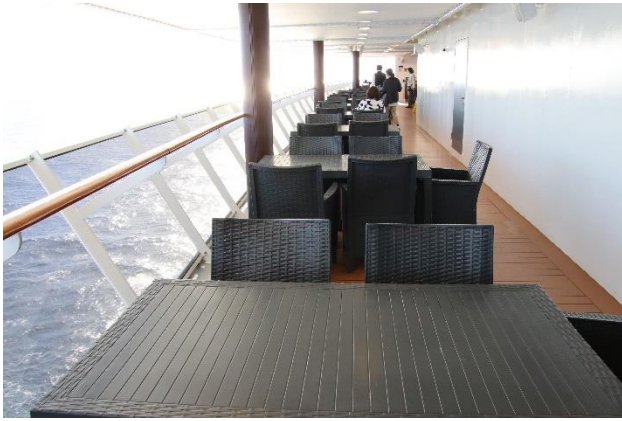


エグゼクティブ・シェフ





さて、14 階には大海原が見渡せる全幅にわたるマーケットプレイス・ビュフェがあり、20 時間、無料で好きな食事をとることができます。このレストランの船尾側には、露天のデッキスペースがあり、ここでの船尾からの航跡を眺めながらの食事は、まさに至福。クルーズの醍醐味の 1 つです。



有料レストランには、ブッチャーズカットステーキレストラン、海渡鉄板焼き・寿司バー、オラ!タコス&カンティーナ、シーパビリオン by ジュレミー・リュンがあり、それぞれアメリカ風ステーキ、和食、メキシコ料理、中華料理が楽しめます。北米系のクルーズ客船に乗船時には、メインダイニングの味に飽きて、時々、有料レストランを利用していますが、今回のクルーズでは、筆者は、一度も有料レストランを利用しませんでした。今回のクルーズが6泊7日と少し短かったせいもあるかもしれませんが、メインダイニングでの夕食で十分に満足したからでもあります。

同行した方々の同船の食事の印象をぜひお聞かせ願いたいと思います。